



Beignets de pomme Agria... Mikan et thym



Simon Pacary

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Pomme de terre soufflée :

4pcs pommes de terre Agria
2l huile de tournesol
150g sucre

Salade de suprême de mandarine Mikan :

20 pcs mandarine
1 pcs citron vert en zeste
1 pcs citron de Collioure en zeste
50g sucre
5 pcs citron caviar
8 g thym citron

Madeleine huile d'olive

115g sucre
100g œuf
50g crème montée 35% MG Elle & Vire
5g sel
90g farine
2g baking levure
30g beurre Elle & Vire
1pcs citron vert en zeste
2 gousses vanille de Madagascar épuisée
30g huile d'olive

Poudre d'huile d'olive :

80g de maltodextrose
50g d'huile d'olive

Sorbet Mandarine Mikan :

300ml jus de mandarine
25g alcool de mandarine
3 stabilisateur super neutrose
1 pcs mandarine en zeste
QS de poivre Tasmanie

Gel de Mandarine Mikan:

250ml jus de mandarine
1 pcs citron de Collioure en zest
1 pcs citron vert en zest
1pcs mandarine en zest
8g gingembre
2g agar agar

Espuma de mandarine Mikan :

350ml jus de mandarine
60ml alcool de mandarine
5 feuilles de gélatine
40 huile d'olive
10g thym citron

Mousse Thym Citron :

300ml crème 35% MG Elle & Vire
15g sucre
1 gousse de vanille de Madagascar épuisée
10g thym citron
4 feuilles de gélatine

Tuile vanille :

115g blanc
100g sucre
100g farine
85g beurre Elle & Vire
2 gousses vanille de Madagascar épuisée
300g beurre de cacao Valrhona

Décor :

35pcs Fleur d'oxalis
6pcs Citron Caviar

❖ Progression recette par recette**Pomme de terre soufflée**

Tailler les pommes de terre à la mandoline d'une épaisseur de 0,5cm. Emporte-piècer avec la taille 30 et 20. Préparer un bain d'huile à 130°C et une friteuse à 180°C. Plonger les pommes de terre dans le bain à 130°C puis dans celui à 180°C pour les faire souffler. Redescendre la température de la friteuse à 160°C et finir la cuisson des pommes de terre et les enrober dans le sucre.

Salade de suprême Mandarine

Peler a vif les mandarines et les tailler en brunoise. Ajouter le gel et mélanger. Finir avec les zestes de citron vert, citron de Collioure, mandarine et gingembre. Pour finir ajouter le citron caviar et réserver.

Madeleine huile d'olive

Monter les œufs avec le sucre en sabayon. Ajouter les poudres avec les zestes ainsi que la vanille. Ajouter le beurre fondu. Étaler sur Silpat, déposer les suprêmes de mandarine et cuire à 180°C 6 minutes.

Poudre d'huile d'olive

Mettre au robot coupe la poudre de maltodextrose avec l'huile d'olive. Faire tourner 1min. Réserver.

Sorbet Mandarine

Mettre le jus, l'alcool de mandarine, le poivre et les zestes à chauffer. Mélanger le sucre et le stabilisateur ensemble.

Ajouter le mélange à 180°C. Porter à ébullition, mettre au congélateur, turbiner.

Gel de mandarine

Mettre tous les éléments à chauffer à ébullition sauf l'agar agar. Ajouter l'agar agar et cuire 1 minute. Mettre au froid.

Mixer et mettre en pipette.

Confit de Mandarine

Mettre tous les éléments et porter à ébullition. Cuire 35 min. Mixer les fruits. Réserver.

Espuma de mandarine

Mettre le jus avec la crème ainsi que le sucre et le thym à chauffer. Ajouter la gélatine puis l'huile d'olive. Refroidir.

Mettre en syphon.

Mousse Thym Citron

Monter la crème avec le sucre au batteur. Ajouter les graines de vanille, prélever une partie de la crème pour faire infuser le thym et la vanille. Ajouter la gélatine. Réserver. Mettre en poche.

Tuile vanille

Monter en meringue les blancs, le sucre et la vanille. Ajouter la farine. Faire fondre le beurre avec les gousses puis ajouter au mélange.

Étaler sur du Silpat et cuire 5 min à 180°C. Mettre en forme. Faire fondre le beurre de cacao à 56°C. Tremper les tuiles et réserver au réfrigérateur.

❖ Dressage détaillé du dessert

Saupoudrer le centre de l'assiette de poudre d'huile d'olive.

Zester le citron vert et la mandarine sur la poudre.

Déposer les tuiles vanillées.

Garnir les tuiles selon cet ordre : madeleine, mousse thym citron, mandarine pelée à vif, sorbet mandarine, citron caviar, espuma.

Déposer sur la tuile les pommes de terre soufflées.

Mettre le citron caviar sur les pommes de terres soufflées.

Ajouter des points de gel sur la poudre et les fleurs d'oxalis sur l'émulsion.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 90 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 36,27 €**